

Ingredienser:

200 - 300 g oksetykkam
1 finthakkede løg,
1½ dl kraftig oksebouillon
3 fed presset hvidløg
1 dl porter
1 - 2 kviste timian
3 hele enebær
5 hele peberkorn
Majsstivelse
Salt og peber

Tilberedning:

1. Vælg en tykbundet gryde, i passende størrelse
2. Skær kødet i mundrette stykker. Brun det godt i margarine
3. Tilsæt løg og steg yderligere 2-3 min.
4. Tilsæt bouillon og porter og bring i kog
5. Læg timian, hvidløg, enebær og peberkorn i et kaffefilter og luk med et gummibånd. Læg det i gryden og dæmp varmen
6. Lad det småkoge i ca. 5 kvarter, til kødet er mørt, fjern kaffefiltret
Smag på væden og spæd evt, med lidt vand, hvis den er for stærk
7. Jævn med majsstivelse udrørt i lidt vand
Smag til med salt og peber

Tilbehør:

Kartoffelmos, broccoli eller måske frisk pasta

Oksekød i kraftig sauce

(2 personer)

